

Les Fiefs de Lagrange

SAINT-JULIEN

2021

TERROIR

Totalement situé sur la commune de Saint-Julien, le vignoble de Château Lagrange s'étend sur 118 ha de vignes en rouge d'un seul tenant plantées sur deux croupes de graves, orientées nord-sud. Le domaine possède un sous-sol argilo-calcaire, un sol silico-graveleux, et le climat y est tempéré et océanique.

LE MILLÉSIME

2021 enregistre une pluviométrie inférieure à la moyenne des 25 dernières années mais le fait le plus marquant reste la fraîcheur des températures observées tout au long du cycle végétatif, primordiale pour le maintien des équilibres dans les vins. Le travail préparatoire dans les vignes au mois de juin et juillet permet aux raisins de bénéficier de chaque rayon de soleil. Les premiers coups de sécateurs débutent le 27 septembre pour les Merlots sous une météo incertaine mais l'été indien fait son apparition le 4 octobre : Le jour où tout à basculé ! Nous faisons le choix de ne pas nous précipiter et de suspendre les vendanges pendant 2 jours. C'est un pari risqué mais nécessaire pour espérer pouvoir récolter de grands Cabernets! Nous les terminons le 12 octobre, les raisins se sont concentrés, perdant jusqu'à 30% de leur poids, leurs peaux et les tanins se sont affinés et les arômes se sont révélés. Les équilibres du 2021 ne sont pas sans rappeler ceux des vins produits dans la décennie 2000, avec une trame, une qualité de tanins et une précision aromatique plus aboutie. Telle une fenêtre ouverte sur le passé, 2021 restera le millésime néo-rétro par excellence.



Assemblage	52% Merlot 40% Cabernet Sauvignon 8% Petit Verdot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds de vigne / hectare
Vendanges	Du 27 Septembre au 12 Octobre 2021 Vendanges manuelles. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique.
Vinification	Sélection parcellaire et intra parcellaire 102 cuves inox thermorégulées pour 103 parcelles de vignes Capacité des cuves variable : De 36 à 220 hl Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins Vinification à 26-28 °C pendant 18 à 25 jours Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage Fermentation malolactique par co-inoculation
Age moyen des vignes	30 ans
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 13 mois 20 % de barriques neuves Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2024 – 2040

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

La couleur est rouge, brillante sur des notes acidulées de groseille et cassis. Issu de vignes âgées d'une trentaine d'année en moyenne, "Les Fiefs de Lagrange" dispose d'une trame tannique dense et enrobée. Les Merlots apportent rondeur et accessibilité tandis que les Cabernets et les Petits Verdot lui confèrent une grande aptitude au vieillissement.

